

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/aluminiowa-patelnia-do-nalesnikow-z-powloka-ptfe-260mm-yg-00152-yato-p-8262.html>



ALUMINIOWA PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW Z POWŁOKĄ PTFE 260MM YG-00152 YATO

Cena brutto	49,05 zł
Cena netto	39,88 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00152
Kod producenta	YG-00152
Kod EAN	5906083001192
Producent	YATO
Średnica [mm]	260
Wysokość [mm]	20
Materiał	Aluminium Teflon
Grubość [mm]	3

Opis produktu

Aluminiowa patelnia do naleśników z powłoką PTFE 260mm YATO YG-00152

Patelnia do naleśników z odlewane aluminium z trójwarstwową powłoką Teflon Platinum Plus DuPont. Konstrukcja o grubości 4mm zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła, co przekłada się na jednolite wypieki naleśników bez przypalania.

Średnica 260 mm

Grubość dna 4 mm

Powłoka Teflon Platinum Plus

Maks. temperatura 250°C

Charakterystyka techniczna patelni aluminiowej do naleśników

Odlewane aluminium 4mm

Grubość ścianek 4mm zapewnia akumulację ciepła i jego równomierne rozprzeczanie po całej powierzchni smażenia. Eliminuje to lokalne przegrzewanie, które powoduje przypalanie naleśników w określonych punktach. Odlewana konstrukcja jest trwalsza niż tłoczona blacha aluminiowa.

Powłoka Teflon Platinum Plus DuPont

Trójwarstwowa powłoka PTFE (politetrafluoroetylen) z serii Platinum Plus charakteryzuje się zwiększoną odpornością na ścieranie w porównaniu do standardowych powłok teflonowych. Umożliwia smażenie przy minimalnej ilości tłuszczu i dopuszcza użycie metalowych przyborów kuchennych bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Odporność termiczna do 250°C

Maksymalna temperatura pracy 250°C pozwala na smażenie naleśników w optymalnych warunkach termicznych oraz grillowanie innych potraw. Powłoka PTFE zachowuje właściwości antyprzylepne w całym zakresie temperatur roboczych, co jest istotne przy intensywnym użytkowaniu.

Stalowa rękojeść epoksydowana

Uchwyt wykonany ze stali z powłoką epoksydową połączony z korpusem patelni dwoma nitami. Nitowane połączenie jest trwalsze niż spawane i zapewnia stabilność uchwytu podczas pracy z patelnią o średnicy 260mm.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00152
Producent	YATO
Średnica patelni	260 mm
Głębokość	20 mm
Materiał korpusu	Aluminium odlewane
Grubość ścianek	4 mm
Powłoka antyprzylepna	Teflon Platinum Plus DuPont (3 warstwy)
Maksymalna temperatura pracy	250°C
Materiał rękojeści	Stal epoksydowana
Typ połączenia uchwytu	Nitowane (2 nity)
Kompatybilność z metalowymi przyborami	Tak

Zastosowanie patelni do naleśników 260mm

-
- Smażenie naleśników o średnicy do 24cm
 - Przygotowywanie omletów i jajecznicy
 - Smażenie placków ziemniaczanych
 - Grillowanie warzyw plastrami
 - Podsmażanie tortilli i placków kukurydzianych
 - Przygotowywanie crêpes i blini
 - Smażenie kotletów mielonych
 - Grillowanie ryb i mięsa w plastrach

Użytkowanie i konserwacja powłoki PTFE

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem patelnię należy umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń, osuszyć i przetrzeć bibułą kuchenną z niewielką ilością oleju. Zabieg ten usuwa pozostałości produkcyjne i kondycjonuje powłokę antyprzylepną.

Czyszczenie

Powłoka Teflon Platinum Plus umożliwia łatwe czyszczenie miękką gąbką z detergentem. Mimo odporności na metalowe przybory, zaleca się unikanie ostrych krawędzi i szczotek druciakich podczas mycia. Patelnia nie wymaga czyszczenia w zmywarce.

Temperatura smażenia

Dla zachowania trwałości powłoki PTFE zaleca się smażenie na średnim ogniu. Gruba ścianka aluminiowa kompensuje niższą moc palnika poprzez akumulację i równomierne oddawanie ciepła. Unikanie przegrzewania wydłuża żywotność powłoki antyprzylepnej.

Produkty powiązane

Do kompletu z patelnią do naleśników warto rozważyć: łopatkę silikonową lub drewnianą do przewracania naleśników, patelnie YATO o innych średnicach (200mm, 240mm, 280mm) do różnych zastosowań, oraz zestawy garnków aluminiowych z powłoką antyprzylepną tej samej serii.